

Maurský fíkový moučník s portským vínem

6 porcí (6 ohnivzdorných formiček)

Portský sirup:

1 bio pomeranč

1 bio citrón

6 polévkových lžic červeného portského vína

1 balíček Bourbon vanilkového cukru

Hmota z vajec a čerstvého sýra:

8 zelených semínek kardamomu

2 vejce

60 g cukru

200 g tučného čerstvého sýra

50 g pistácií

3 dlouhé piškoty

Ovoce:

6 čerstvých fíků

moučkový cukr na posypání

Postup:

1. Příprava sirupu: horkou vodou umyjte citrón a pomeranč, usušte je, ostrouhejte kůru a vymačkejte šťávu.
2. 2–3 polévkové lžice pomerančové šťávy a ostrouhanou pomerančovou kůru pro směs vajec a čerstvého sýra si postavte stranou. Zbývající pomerančovou a citrónovou šťávu, víno a vanilkový cukr nechte v malém hrnci svařit na sirup. Sirup nechte vychladnout.
3. Otevřete semínka kardamomu a rozmělněte je v hmoždíři.
4. V míse vyšlehejte do pěny vajíčka s cukrem, ostrouhanou pomerančovou kůrou a kardamomem. Čerstvý sýr vymíchejte do hladka s připravenou pomerančovou šťávou a po lžičkách vmíchejte do vaječné směsi.
5. Předehřejte troubu.
6. V mixéru rozmixujte nejemno pistácie a 1 polévkovou lžici si umístěte stranou na dekoraci. Zbývající pistácie ještě jednou nejemno rozmixujte s dlouhými piškoty a vmíchejte do vaječné směsi. Hmotu rozdělte do 6 ohnivzdorných formiček. Fíky omyjte, usušte a na horní straně nařízněte do kříže. Umístěte do středu formičky a posypte zbývajícím pistáciemi. Pečte podle uvedených údajů.
7. Hotový dezert pokapejte sirupem, podle chuti posypte moučkovým cukrem a ihned podávejte.

Nastavení:

formičky na roštu, výška 1

4D horký vzduch

160 °C

předehřátí

přidání páry, silné

dobu pečení: 15–20 min.

Alternativní nastavení:

formičky na roštu, výška 1

4D horký vzduch

160 °C

předehřátí

dobu pečení: 15–20 min.